

Restaurant Behrnt

Forretter

Franske Østers

Med klassisk garniture
40 kr. pr stk. / 195 kr. 6 stk.

Hummer og asparges

Hummer fra Ballen havn, stegte hvide Samsø asparges
og hollandaise
215 kr.

Kammusling

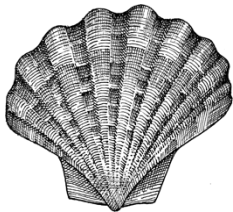
A la nagé, safransauce og sprød butterdej
195 kr.

Vitello tonnato

Tyndskåret kalvebryst, skummende sauce og
syltede sennepskorn
175 kr.

Samsø kartofler

Arla Unika Havgus, purløg, hasselnødder
og brunet smørsauce
165 kr.



Børnemenuer

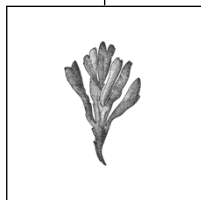
Anbefalet til under 10 år

Kylling

Pommes frites, gnavegrønt og dip
135 kr.

Fiskefilet

Pommes frites, gnavegrønt og dip
135 kr.



=Vegetarisk



30-60% økologi

Hovedretter

Boeuf Bearnaise

220g oksemørbrad med pommes frites
345 kr.

Dagens smørstegte fisk

Muslinger, skaldyrsmumé og Samsø grønt
285 kr.

Braiserede økologiske svinekæber

Samsø øl, rodfrugt, kartoffelmos
275 kr.

Squash tærte

Burrata, karamelliserede løg og romesco sauce
255 kr.



Dessert

Behrnts oste

2 gode oste, sylt og knækbrød
135 kr.

Jordbær og fløde

Sprød hvid chokolade og vaniljeis
145 kr.

Klassisk creme brûlée

125 kr.

Lun chokoladecake

Vaniljeis og syltede rabarber
135 kr.

4 slags hjemmelavet sødt

Chokolade, karamel og nødder
85 kr.